

## PERLENSPIEL

<b>Vinifizierung</b>	Chardonnay und Grüner Veltliner werden separat geerntet und gepresst. Nach dem Absetzen der Trubstoffe wird der blanke Saft in den Gärbehälter gepumpt und mit dem Zusatz von Hefenährstoffen und Hefe zur Vergärung gebracht. Chardonnay und Grüner Veltliner werden separat imahltank vergoren und nach der Reifung anschließend zu einer Cuvée zusammengeführt. Für den Frizzante Perlenspiel wird die Cuvée mit Restsüße versetzt und im Drucktank mit 2,5 Bar Kohlensäure versetzt. Die angenehme Kohlensäure sorgt für frisches und freches Prickeln am Gaumen.
<b>Ausbau</b>	Stahltank
<b>Kategorie</b>	Perlwein
<b>Analytische Werte</b>	Alc: 12,0 % / RZ: 15,0 g / SRE: 6,0 ‰
<b>Herkunft</b>	Österreich
<b>Rebsorte(n)</b>	Cuvée Chardonnay x Grüner Veltliner
<b>Trinktemperatur</b>	8-10 °C
<b>Reifepotential</b>	2 Jahre
<b>Kostnotiz</b>	Zartes Gelb mit feinem Perlenspiel im Glas. In der Nase elegante Aromen nach Birne und Weingartenpfirsich. Am Gaumen feine Würze mit erfrischenden Zitrusnoten. Lebendig und gleichzeitig perfekt balanciert.
<b>Speiseempfehlung</b>	Lassen Sie sich verzaubern und genießen Sie diesen erfrischenden Frizzante mit Freunden als Aperitif oder Digestif.
<b>Gebinde</b>	0,75 l und 0,20 l

